



Утверждаю:
Д.В.Цуканов
2026 г.

Директор

А К Т

о подготовке пищеблока к началу учебного период после длительных каникул.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе ответственных за питание Орешкиной Н.Н., Гончаровой С.А., фельдшера школы Петрухиной А.В., председателя ПК Давыдович А.А., представителей родительского комитета школы Фирсовой И.А., Рахманкуловой Л.М., представителя организации, обеспечивающей питание Донсковой М.В. составили настоящий акт о том, что 31.08.2026 года была проведена проверка пищеблока и зала для приема пищи в школьной столовой в целях проверки готовности к организации горячего питания детей после длительных каникул.

В ходе проверки организации питания установлено:

- 28.08.2026 на пищеблоке и в зале для приема пищи была проведена генеральная уборка. Гигиеническое состояние помещений удовлетворительное.
- На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям.
- У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.
- Перспективное десятидневное меню имеется.
- График приема пищи составлен.

- Продуктов с просроченным сроком использования не обнаружено. Все необходимые продукты для приготовления блюд по меню в столовую завезены 31.08.2026

- Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в норме.

Всё оборудование (плиты, мясорубка, духовые шкафы, ножи, разделочные доски) находится в исправном, чистом состоянии.

Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается. Градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии.

Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой.

Полы и разделочные столы чистые.

- В моечной соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется все необходимое. Битой посуды и посуды со сколами не обнаружено, имеется емкость для замачивания посуды.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

- пищеблок соответствует требованиям СанПин;
- соблюдаются санитарные правила приготовления пищи;
- продукты для приготовления пищи на пищеблоке соответствуют требованиям СанПин;

- журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

На основании осмотра пищеблока и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок готовым / не готовым к организации горячего питания детей после длительных каникул.

Рекомендации: _____

Члены комиссии:

	Давыдович А.А.
	С.А.Гончарова
	Л.М.Рахманкулова
	Н.Н.Орешкина
	А.В.Петрухина
	И.А.Фирсова
	М.В.Донскова

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИИ	Оценка (подчеркнуть)	Комментарий (описать проблему при несоответствии)	Срок устранения (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<u>да</u> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да</u> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	<u>да</u> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях в наличии	<u>да</u> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	<u>да</u> нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<u>да</u> нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	<u>да</u> нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<u>да</u> нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			

Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	<u>да</u> <u>нет</u>		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<u>да</u> <u>нет</u>		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	<u>да</u> <u>нет</u>		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<u>да</u> <u>нет</u>		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<u>да</u> <u>нет</u>		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<u>да</u> <u>нет</u>		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	<u>да</u> <u>нет</u>		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<u>да</u> <u>нет</u>		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<u>да</u> <u>нет</u>		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	<u>да</u> <u>нет</u>		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<u>да</u> <u>нет</u>		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	<u>да</u> <u>нет</u> <i>W</i>	<i>оценка проведена ремонт</i>	
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	<u>да</u> <u>нет</u>	<i>не требуется</i>	
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	<u>да</u> <u>нет</u>	<i>11-11-11-11</i>	
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<u>да</u> <u>нет</u>		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	<u>да</u> <u>нет</u>		

Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденной Технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>да</u> нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	<u>да</u> нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов, подтверждающих их безопасность и качество	<u>да</u> нет		
Проведена оценка перечня ассортимента дополнительного питания	<u>да</u> нет		

Дата: 31.08.2026

Члены комиссии:

	Давыдович А.А.
	С.А.Гончарова
	Л.М.Рахманкулова
	Н.Н.Орешкина
	А.В.Петрухина
	И.А.Фирсова
	М.В.Донскова